SAMSUNG ELECTRONICS

TÜRKİYE GENEL DİSTRİBÜTÖRÜ

FES

FES ELEKTRONİK ALETLER
SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Adres:
Yalı Köşkü Cad. Nuhbir Hanı No: 23
Kat: 3 34420 Sirkeci-İSTANBUL / TÜRKİYE

SAMSUNG

MİKRODALGA FIRIN

Kullanma ve Pişirme Kılavuzu

M1733N/M1713N

2002 Bu kitabın çeviri ve baskısı PERSONA tarafından yapılmıştır. (0212) 284 60 43 - 44 www.persona.com.tr

Notlar

İçindekiler

İşlemlere Hızlı Göz Atış 2
Fırın 4
Aksesuarlar 5
Kontrol Paneli 6
Bu Kılavuzun Kullanılması 8
Güvenlik Uyarıları 9
Mikrodalga Fırınınızın Montajı 12
Zamanın Ayarlanması (M1733N) 13
Bir Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır? 14
Fırının Doğru Şekilde Çalıştığının Kontrol Edilmesi 15
Şüpheli Bir Durum veya Problem Olması Durumunda Yapılması Gerekenler 16
Pişirme / Isıtma 17
Güç Seviyeleri 18
Pişirmenin Durdurulması 19
Pişirme Süresinin Ayarlanması 20
Hızlı Isıtma Özelliğinin Kullanılması 21
Hızlı Isıtma Ayarları 22
Otomatik Defrost Özelliğinin Kullanılması (M1733N) 24
Otomatik Defrost Ayarları (M1733N) 25
Manuel Defrost İşlemi (M1733N) 13
Çok Kademeli Pişirme (M1733N) 26
Pişirme Kapları Kılavuzu 28
Pişirme Kılavuzu 30
Mikrodalga Fırınınızın Temizlenmesi 41
Mikrodalga Fırınınızın Saklanması ve Tamir Edilmesi 42
Teknik Özellikler 43

İşlemlere Hızlı Göz Atış

Model: (M1733N)

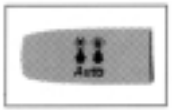
Eğer bir miktar yiyecek pişirmek istiyorsanız

1. Yiyeceği fırına yerleştiriniz.
tuşuna bir veya daha fazla basarak güç seviyesini seçiniz.

2. 10min. 1min veya 10s tuşlarına basarak, gereken pişirme süresini seçiniz.

3. ◈ tuşuna basınız.
Sonuç: Pişirme işlemi başlar.
Pişirme işlemi tamamlandığında fırın dört defa “bip” sesi verir.

Eğer dondurulmuş bir yiyeceğin buzunu çözmek istiyorsanız



1. Dondurulmuş yiyeceği fırına yerleştiriniz.
Auto tuşuna basınız.

2. **100g** düğmesine gerektiği kadar basarak, uygun ağırlığı seçiniz.

3. ◈ düğmesine basınız.

Eğer ekstra zaman ilave etmek istiyorsanız

Yiyeceği fırında bırakınız.
İlave etmek istediğiniz her 30 saniye için **+30s** üzerine bir defa basınız.

Teknik Özellikler

SAMSUNG, ürünlerini geliştirmek için sürekli olarak çaba harcamaktadır. Bu nedenle, tasarım özellikleri ve bu kullanım talimatları, haber vermeden değiştirilebilir.

Model	**M1733N** / **M1713N**
Güç kaynağı	230V ~ 50 Hz
Güç sarfiyatı (Mikrodalga)	1150 W
Çıkış gücü	100 W / 800 W (IEC-705)
Çalışma frekansı	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Soğutma yöntemi	Soğutucu fan motoru
Ebatlar (G x Y x D)	
Dış	489 x 275 x 361 mm
Fırın hacmi	306 x 211 x 320 mm
Hacim	20 litre
Ağırlık	
Net	Yaklaşık 12.5 Kg

Mikrodalga Fırınınızın Saklanması ve Tamir Edilmesi

Mikrodalga fırınınızı saklarken veya bakım yaptırırken, birkaç basit önlem alınmalıdır.
Fırın:

- ***Kırık menteşe***
- ***Bozulmuş mühürler***
- ***Biçimi bozulmuş veya bükülmüş fırın muhafazası nedeniyle kapak veya kapak mühürleri hasar görmüşse kullanılmamalıdır.***

Fırını sadece eğitimli bir mikrodalga fırın servis teknisyeni tamir etmelidir.

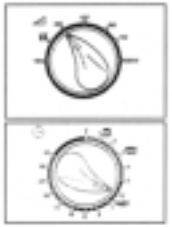
☛ **KESİNLİKLE** dış muhafazayı fırından çıkarmayınız. Eğer fırın arızalıysa ve servise ihtiyacı varsa veya durumundan şüpheliyseniz:
- Fişini prizden çekiniz.
- En yakınınızdaki satış-sonrası servis merkezine başvurunuz.

Fırınınızı geçici olarak saklamak istiyorsanız, kuru ve tozsuz bir yer seçiniz.
- Nedeni: Toz ve rutubet, fırının çalışan parçalarını olumsuz etkileyebilir.

Bu mikrodalga fırın, ticari kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.

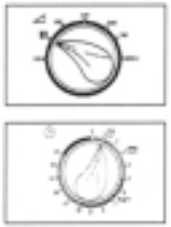
Model: (M1713N)

Eğer bir miktar yiyecek pişirmek istiyorsanız



1. Yiyeceği fırına yerleştiriniz.
   PİŞİRME GÜÇ KONTROL düğmesini çevirerek güç seviyesini seçiniz.
2. **ZAMANLAYIC**I düğmesini çevirerek pişirme süresini seçiniz.

Eğer dondurulmuş bir yiyeceğin buzunu çözmek istiyorsanız.



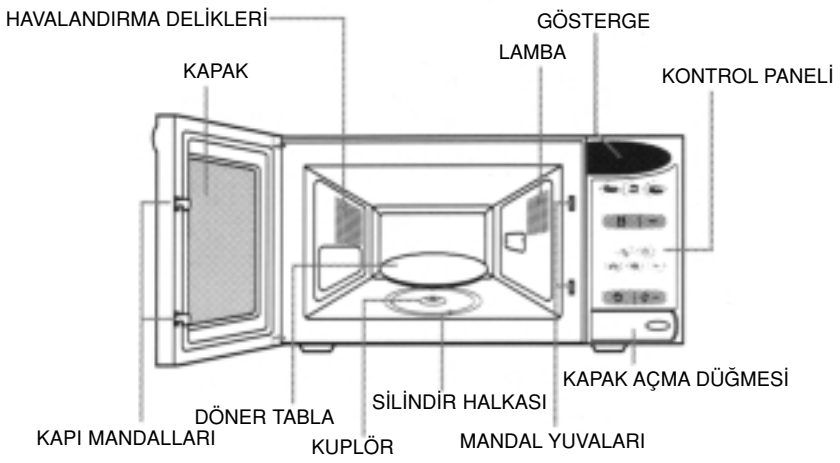
1. **PİŞİRME GÜÇ KONTROL** düğmesini çevirerek defrost sembolüne getiriniz.
2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek uygun zamanı seçiniz.

Eğer pişirme süresini ayarlamak istiyorsanız

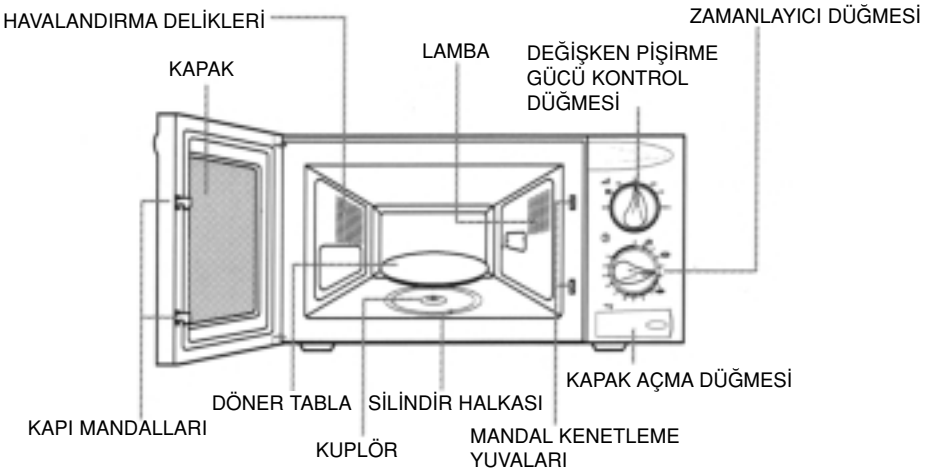
Yiyeceği fırında bırakınız.
ZAMANLAYICI düğmesini çevirerek istediğiniz zamana ayarlayınız.

Fırın

Model: M1733N



Model: M1713N)



Mikrodalga Fırınınızın Temizlenmesi

Mikrodalga fırınınızın aşağıdaki parçaları, yağ ve yiyecek parçalarının birikmesini önlemek için düzenli olarak temizlenmelidir:

- ***İç ve dış yüzeyler***
- ***Kapak ve kapak mühürleri***
- ***Döner tabla ve silindir halkaları***

☛ **HER ZAMAN** kapak mühürlerinin temiz olduğundan ve kapağın uygun şekilde kapandığından emin olunuz.

1. Dış yüzeyleri ılık sabunlu su kullanarak yumuşak bir bezle siliniz. Durulayınız ve kurutunuz.

2. İç yüzeylere veya silindir halkasına sıçrayan maddeleri ve lekeleri sabunlu bir bezle temizleyiniz. Durulayınız ve kurutunuz.

3. Sertleşen gıda parçalarını yumuşatmak ve kokuyu gidermek için, döner tabla üzerine bir bardak sulandırılmış limon suyu koyunuz ve maksimum güçte on dakika ısıtınız.

4. Tabağı gerektiğinde bulaşık makinesinde yıkayınız.

Havalandırma deliklerine su **DÖKMEYİNİZ . KESİNLİKLE** aşındırıcı ürünler veya kimyasal çözücüler kullanmayınız. Kapak mühürlerini temizlerken,

- Partiküllerin birikmemesine ve
- Kapağın doğru şekilde kapanmasını engellememesine özel dikkat gösteriniz.

Pişirme Kılavuzu (devam)

ÖZEL TAVSİYELER

TEREYAĞI ERİTME
50 g tereyağını küçük ve derin bir cam tabağa koyunuz. Plastik kapakla kapatınız. 800 W güç kullanarak, tereyağı eriyinceye kadar ısıtınız.

ÇİKOLATA ERİTME
Küçük ve derin bir cam tabağa 100 g çikolata koyunuz. 450 W güç kullanarak, çikolata eriyinceye kadar 3-4 dakika ısıtınız. Eritme sırasında bir veya iki defa karıştırınız. Fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanınız!

ŞEKERLENMİŞ BAL ERİTME
Küçük ve derin bir cam tabağa 20 g şekerlenmiş bal koyunuz. 300 W güç kullanarak, bal eriyinceye kadar 20-30 saniye ısıtınız.

JELATİN ERİTME
Kuru jelatin yapraklarını (10 g) 5 dakika soğuk suya yatırınız. Jelatini süzerek küçük cam prex kaseye koyunuz. 300 W güç kullanarak 1 dakika pişiriniz. Eridikten sonra karıştırınız.

JELATİN/KREMA PİŞİRME (KEK VE PASTA İÇİN)
Toz halindeki jelatini (yaklaşık 14 g) 40 g şeker ve 250 ml soğuk suyla karıştırınız. Kapatmadan bir cam kase içerisinde 3.5 ila 4.5 dakika 800 W güç kullanarak, şeffaf hale gelinceye kadar pişiriniz. Pişirme sırasında iki defa karıştırınız.

REÇEL PİŞİRME
Uygun boyutlu bir kapaklı camı kaseye 600 g meyve (örneğin, kiraz) koyunuz. 300 g şeker ilave ediniz ve iyice karıştırınız. 800 W güç kullanarak 10-12 dakika kapalı olarak pişiriniz. Pişirme sırasında birkaç kez karıştırınız. Kapaklı küçük reçel kavanozlarına doğrudan boşaltınız.

PUDİNG PİŞİRME
Puding tozunu, şekeri ve sütü (50 ml) üreticinin talimatlarını izleyerek ilave ediniz ve iyice karıştırınız. Uygun boyutlu bir kapaklı camı kase kullanınız. Kapatarak, 800 W güçte 6.5 ila 7.5 dakika pişiriniz. Pişirme sırasında birkaç defa karıştırınız.

BADEM KAVURMA
30 g dilimlenmiş bademi orta boy bir seramik tabak üzerine düzgün olarak yayınız. 600 W güç kullanınız ve birkaç defa karıştırarak 3.5 ila 4.5 dakika kavurunuz. Fırında 2-3 dakika bekletiniz. Fırından çıkarırken fırın eldivenlerini kullanınız!

Aksesuarlar

Satın aldığınız modele bağlı olarak, ürünle birlikte çeşitli şekillerde kullanılabilecek birkaç aksesuar verilir.

1. **Kuplör:** Fırının tabanında bulunan motor milinin üzerine yerleştirilmiştir.
   Amacı: Döner tablayı döndürür.

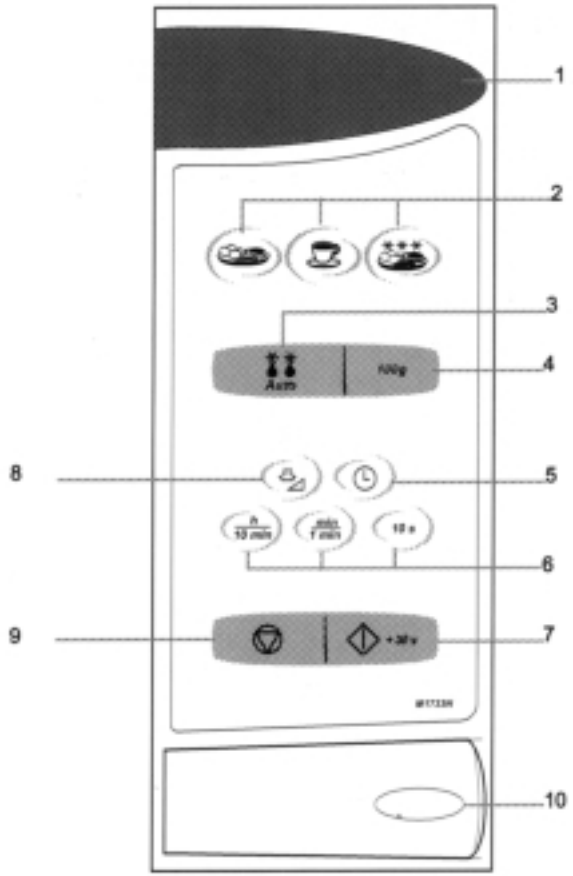
2. **Silindir halkası:** Fırının ortasına yerleştirilir.
   Amacı: Döner tablayı destekler.

3. **Döner tabla:** Kuplör için merkez bağlantı parçasıyla birlikte silindir halkasının üzerine yerleştirilir.
   Amacı: Ana pişirme yüzeyi görevi görür; temizlik için kolayca çıkarılabilir.

☛ Mikrodalga fırını, silindir halkası ve döner tabla olmadan **ÇALIŞTIRMAYINIZ.**

Kontrol Paneli

Model M1733N



1. GÖSTERGE
2. OTOMATİK ISITMA / PİŞİRME SEÇİMİ
3. OTOMATİK DEFROST ÖZELLİĞİ SEÇİMİ
4. AĞIRLIK SEÇİMİ
5. SAAT AYARI
6. ZAMAN AYARI
7. BAŞLATMA DÜĞMESİ
8. MİKRODALGA MODU SEÇİMİ
9. DURDURMA/İPTAL DÜĞMESİ
10. KAPAK AÇMA DÜĞMESİ

Bütün dondurulmuş gıdaların buzu, defrost güç seviyesi (180 W, ...) kullanılarak çözülmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk)	Bekleme süresi (dk)	Talimatlar
Kırmızı et				
Sığır eti kıyması	500g	14 - 15	5 - 20	Eti düz bir seramik tabağa koyunuz. İnce kenarları alüminyum folyoyla sarınız. Buz çözme süresinin ortasında ters çeviriniz.
Domuz bifteği	250g	7 - 7½		
Kümes hayvanları				
Piliç parçaları	500 g (2 pcs)	15 - 16	15 - 40	İlk önce, tavuk parçalarını derili tarafı aşağı gelecek veya tüm tavuğu göğüs tarafı aşağı gelecek şekilde düz bir seramik tabak üzerine yerleştiriniz. Kanat gibi ince parçaları alüminyum folyoyla sarınız. Buz çözme süresinin ortasında ters çeviriniz.
Tüm piliç	900g	32 - 34		
Balık				
Balık filetosu	250g (2 pcs) 400g (4 pcs)	7 - 8 12 - 13	5 - 20	Dondurulmuş balığı düz bir seramik tabağın ortasına koyunuz. İnce parçaları kalın parçaların altına koyunuz. İnce uçları alüminyum folyoyla sarınız. Buz çözme süresinin ortasında ters çeviriniz.
Meyveler				
Kabuksuz meyveler	250g	7 - 8	5 - 10	Meyveleri düz ve yuvarlak (büyük çaplı) bir tabağa dağıtınız.
Ekmek				
Ekmek dilimleri (her biri yaklaşık 50 g)	2 pcs 4 pcs 250g	1½ - 2 3 - 4 4 - 5	5 - 10	Dilimleri bir daire halinde yerleştiriniz veya ekmeği mutfak kağıdının üzerine yatay olarak koyunuz ve döner tablaya yerleştiriniz. Buz çözme süresinin ortasında ters çeviriniz!
Tost / Sandviç Alman ekmeği (buğday + çavdar unu)	500g	8 - 10		

Pişirme Kılavuzu (devam)

DEFROST İŞLEMİ

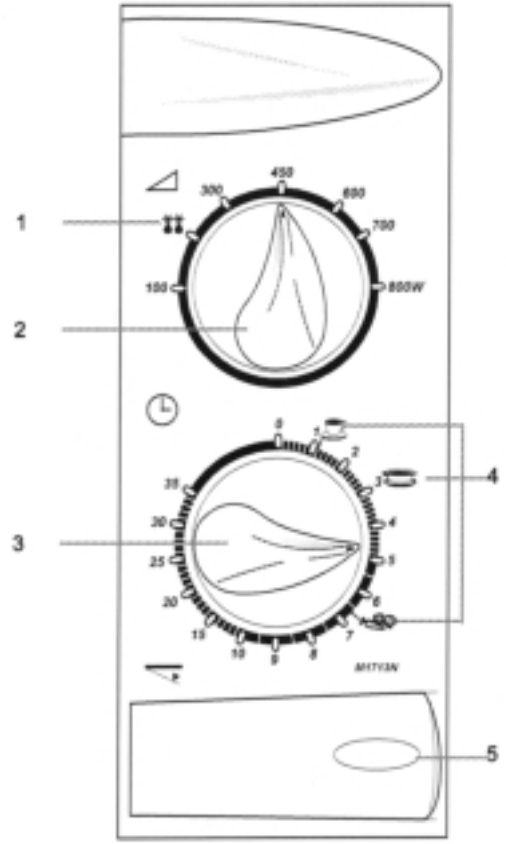
Mikrodalgalar, dondurulmuş yiyeceklerin buzunu çözmenin mükemmel bir yoludur. Mikrodalgalar, dondurulmuş gıdaların buzunu kısa bir süre içerisinde yavaşça çözer. Aniden beklenmedik misafirlerin çıkagelmesi durumunda bu özellik büyük bir avantaj olabilir.
Dondurulmuş tavuk, pişirilmeden önce tamamen yumuşatılmalıdır. Eriyen sıvının akmasına izin vermek için, bütün metal bağları ve bütün ambalajları çıkarınız.
Dondurulmuş gıdayı açık olarak bir tabağa koyunuz. 90 derece çeviriniz, sıvısını süzünüz ve sakatatları derhal çıkarınız.
Yiyeceğin ısınmadığından emin olmak için ara sıra kontrol ediniz.
Eğer dondurulmuş gıdanın küçük ve ince parçaları ısınmaya başlarsa, buz çözme işlemi sırasında çok küçük alüminyum folyo şeritlerle sarılarak zırhlanabilir.

Tavuk etinin dış yüzeyi ısınmaya başlarsa, eritmeyi durdurunuz ve devam etmeden önce 20 dakika bekleyiniz.
Balık, kırmızı et ve tavuk etini, buz çözme işleminin tamamlanması için bekletiniz. Buzun tamamen çözülmesi için geçen bekleme süresi, gıdanın miktarına bağlı olarak değişecektir. Lütfen aşağıdaki tabloya bakınız.

Tavsiye: Düz yiyeceklerin buzu, kalın yiyeceklerden daha iyi çözülür ve küçük miktarlar büyük miktarlardan daha az zaman gerektirir. Yiyecekleri dondururken ve buzlarını çözerken bu tavsiyeyi hatırlayınız.

Yaklaşık -18 ila –20 °C sıcaklıktaki dondurulmuş yiyeceğin buzunu çözmek için, aşağıdaki tabloyu kılavuz olarak kullanınız.

Model: M1713N



1. DEFROST
2. DEĞİŞKEN PİŞİRME GÜCÜ KONTROL DÜĞMESİ
3. ZAMANLAYICI DÜĞMESİ
4. HIZLI ISITMA
5. KAPAK AÇMA DÜĞMESİ

Bu kılavuzun kullanılması

Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldınız. Elinizdeki kılavuz, mikrodalga fırınınızla pişirme konusunda çok değerli bilgiler içermektedir:

- ***Güvenlik önlemleri***
- ***Uygun aksesuarlar ve pişirme kapları***
- ***Yararlı pişirme tavsiyeleri***

Kapağın iç kısmında, üç temel pişirme işlemini açıklayan bir hızlı göz atma kılavuzu bulacaksınız:

- ***Yiyecek pişirme***
- ***Dondurulmuş yiyeceklerin buzunun çözülmesi***
- ***Ekstra pişirme süresi ilavesi***

Kılavuzun başında, düğmeleri daha kolay bulmanızı sağlamak için fırının ve kontrol panelinin şekilleri verilmiştir.

Adım-adım işlemlerde iki değişik sembol kullanılmıştır.

☛ **Önemli** ✉ **Not**

AŞIRI MİKRODALGA ENERJİSİNE MARUZ KALMA RİSKİNDEN KAÇINMAK İÇİN UYARILAR

Aşağıdaki güvenlik uyarılarına uyulmaması, zararlı mikrodalga enerjisine maruz kalmaya yol açabilir.

(a) Fırın, hiçbir durumda kapağı açık olarak çalıştırılmamalı, güvenlik kilitleri (kapak mandalları) kurcalanmamalı veya kilit yuvalarına herhangi bir nesne sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ve ön yüzey arasına herhangi bir nesne yerleştirmeyiniz veya kapanma yüzeyleri üzerinde yiyecek veya temizleyici kalıntılarının birikmesine izin vermeyiniz. Kullanımdan sonra, ilk önce ıslak ve daha sonra kuru bir yumuşak bezle temizlemek suretiyle, kapak ve kapanma yüzeylerinin temiz kalmasını sağlayınız.

(c) Hasar görmesi durumunda, fırını üretici tarafından eğitilmiş bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından tamir edilinceye kadar çalıştırmayınız. Fırın kapağının uygun şekilde kapatılması ve aşağıdaki parçaların hasar görmemesi özellikle önemlidir:
(1) Kapak, kapak mühürleri ve kapanma yüzeyleri
(2) Kapak menteşeleri (kırılma veya gevşeme)
(3) Elektrik kablosu

(d) Fırın, sadece üretici tarafından eğitilmiş uzman bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından ayarlanmalı veya tamir edilmelidir.

Sıvı gıdaların ve yiyeceklerin ısıtılması

Aşağıdaki tabloda verilen güç seviyelerini ve süreleri ısıtma için kılavuz olarak kullanınız.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Zaman (dak.)	Bekleme Süresi (dak.)	Talimatlar
İçecekler (kahve, süt, çay, oda sıcaklığında su)	150 ml (1 bardak) 250 ml (1 kupa)	800 W	1 - 1½ 1½ - 2	1 - 2	Derin bir seramik kaba boşaltınız ve kapatmadan pişiriniz. Bardağı (150 ml) veya kupayı (250 ml) döner tablanın ortasına yerleştiriniz. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatlice karıştırınız.
Çorba (soğuk)	250g 450g	800 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Derin bir seramik tabağa boşaltınız. Plastik kapakla kapatınız. Isıttıktan sonra iyice karıştırınız. Servis yapmadan önce tekrar karıştırınız.
Sulu yemek (soğuk)	350g	600 W	5 - 6	2 - 3	Sulu yemeği derin bir seramik tabağa koyunuz. Plastik kapakla kapatınız. Isıtma sırasında ara sıra karıştırınız. Bekleme süresinden önce ve servisten önce tekrar karıştırınız.
Soslu makarna (soğuk)	350g	600 W	4 - 5	3	Makarnayı (örneğin, spagetti veya yumurtalı erişteyi) düz bir seramik tabağa koyunuz. mikrodalga sarma filmiyle kaplayınız. Servis yapmadan önce karıştırınız.
Soslu mantı (soğuk)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Mantıyı (örneğin, ravioli, tortellini) derin bir seramik tabağa koyunuz. Plastik kapakla kapatınız. Isıtma sırasında ara sıra karıştırınız. Bekleme süresinden önce ve servisten önce tekrar karıştırınız
Karışık yemek (soğuk)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	2-3 soğuk bileşenden oluşan yemeği seramik bir tabağa koyunuz. Mikrodalga sarma filmiyle kaplayınız.

Pişirme kılavuzu (devam)

Bebek mamasının ve sütünün ısıtılması
Aşağıdaki tabloda verilen güç seviyelerini ve süreleri ısıtma için kılavuz olarak kullanınız.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Zaman (dak.)	Bekleme Süresi (dak.)	Talimatlar
Bebek maması (Sebze + et)	190g	600 W	**30 sn**	2 - 3	**Derin bir seramik tabağa boşaltınız. Kapatarak pişiriniz. Pişirme süresinden sonra karıştırınız. 2-3 dakika bekleyiniz. Servisten önce iyice karıştırınız ve sıcaklığı dikkatlice kontrol ediniz.**
Bebek lapası (buğday + süt + meyve)	190g	600 W	**20 sn**	2 - 3	**Derin bir seramik tabağa boşaltınız. Kapatarak pişiriniz. Pişirme süresinden sonra karıştırınız. 2-3 dakika bekleyiniz. Servisten önce iyice karıştırınız ve sıcaklığı dikkatlice kontrol ediniz.**
Bebek sütü	100ml 200ml	300 W	**30-40 sn** **1 dk. ila 1 dk. 10 sn**	2 - 3	**İyice karıştırınız veya çalkalayınız ve sterilize bir cam şişeye boşaltınız. Döner tablanın ortasına yerleştiriniz. Kapatarak pişiriniz. İyice karıştırınız ve en az 2 dakika bekleyiniz. Servisten önce iyice çalkalayınız ve sıcaklığı dikkatlice kontrol ediniz.**

Güvenlik Uyarıları

Önemli güvenlik talimatları.
Dikkatlice okuyunuz ve ileride başvurmak için saklayınız.
Mikrodalga fırınınızda yiyecekleri veya sıvı gıdaları pişirmeden önce, lütfen aşağıdaki güvenlik önlemlerinin alınıp alınmadığını kontrol ediniz.

1. Mikrodalga fırında metal pişirme kapları **KULLANMAYINIZ:**
- Metal kaplar
- Altın veya gümüş süslemeli yemek takımları
- Şiş, çatal, v.b.

Nedeni: Elektrik arkı veya atlaması meydana gelebilir ve fırına hasar verebilir.

2. Aşağıdaki maddeleri **ISITMAYINIZ:**
- Hava geçirmez veya vakumda-kapatılmış şişeler, kavanozlar, kaplar, Örnek) bebek maması kavanozları.
- Hava geçirmez yiyecekler Örnek) yumurta, kabuklu fındık, domates

Nedeni: Basınç artışı patlamaya yol açabilir.
Tavsiye: Kapağı çıkarınız ve kabukları, poşetleri, v.b. soyunuz.

3. Mikrodalga fırını boş olarak **ÇALIŞTIRMAYINIZ.**
Nedeni: Fırınının iç yüzeyleri hasar görebilir.
Tavsiye: Her zaman fırının içinde bir bardak su bırakınız. Fırını kazayla boşken çalıştırmanız durumunda, su mikrodalgaları emecektir.

4. Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıtla **KAPATMAYINIZ.**
Nedeni: Fırından çıkan sıcak hava, bez veya kağıtların alev almasına yol açabilir.

5. Fırından bir kap çıkarırken **HER ZAMAN** eldiven kullanınız.
Nedeni: Bazı kaplar mikrodalgaları emer ve ısı her zaman yiyecekten kaba aktarılır. Dolayısıyla kaplar sıcaktır.

6. Isıtma elemanlarına veya fırının iç yüzeylerine **DOKUNMAYINIZ.**
Nedeni: Fırının iç yüzeyleri, pişirme işleminin bitmesinden sonra bile yakıcı sıcaklıkta olabilir. Alev alabilecek malzemelerin fırının iç bölgesiyle temas etmesine izin vermeyiniz. İlk önce fırının soğumasına izin veriniz.

7. Fırın içerisinde yangın riskini azaltmak için:
- Fırın içerisinde yanıcı malzemeler muhafaza etmeyiniz.
- Kağıt veya plastik torbaların bükümlü tel bağlarını çıkarınız.
- Mikrodalga fırınınızı kağıt maddeleri kurutmak için kullanmayınız.
- Eğer fırında duman görürseniz, fırının kapağını açmadan gücünü kapatınız veya elektrik fişini prizden çekiniz.

Güvenlik Uyarıları (devam)

8. Sıvı gıdaları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösteriniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için, fırının gücünü kapattıktan sonra HER ZAMAN en az 20 saniye bekleyiniz.
- Eğer gerekiyorsa, ısıtma sırasında karıştırınız ve ısıtmadan sonra HER ZAMAN karıştırınız.
- Isıttıktan sonra kabı tutarken dikkat ediniz. Eğer kap çok sıcaksa yanabilirsiniz.
- Sıvı gıdaları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösteriniz.
- Gecikmiş kaynama taşması riski söz konusudur.
- Gecikmiş kaynama taşmasını ve olası haşlanmayı önlemek için, içeceklerin içine plastik bir kaşık veya cam çubuk koyunuz ve ısıtmadan önce, ısıtma sırasında ve ısıtmadan sonra karıştırınız.
  Nedeni: Sıvılar ısıtılırken kaynama noktası geciktirilmiş olabilir. Yani kaynama taşması, kap fırından çıkarıldıktan sonra başlayabilir ve haşlanmanıza yol açabilir.
- Haşlanma durumunda, aşağıdaki İLK YARDIM talimatlarına uyunuz:
  * Haşlanan bölgeyi en az 10 dakika soğuk suya daldırınız.
  * Temiz, kuru bir sargıyla sarınız.
  * Herhangi bir krem, yağ veya losyon sürmeyiniz.
- **KESİNLİKLE** kabı tamamen doldurmayınız ve sıvının kaynayarak taşmasını önlemek için, üst kısmı alt kısmından daha geniş olan bir kap seçiniz. Aynı zamanda dar boyunlu şişeler aşırı ısınma durumunda patlayabilir.
- Bebek mamasını veya sütü bebeğe vermeden önce **HER ZAMAN** sıcaklığını kontrol ediniz.
- Bir bebek süt şişesini **KESİNLİKLE** üzerinde memeyle ısıtmayınız; aşırı ısınma durumunda şişe patlayabilir.

9. Elektrik kablosuna hasar vermemeye dikkat ediniz.
- Güç kablosunu veya fişi suya daldırmayınız ve kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Güç kablosu veya fişin hasar görmesi durumunda cihazı kullanmayınız.

10. Kapağı açarken fırından kol uzunluğu mesafesinde durunuz.
Nedeni: Yayılan sıcak hava veya buhar haşlanmaya neden olabilir.

11. Fırının içini temiz tutunuz.
Nedeni: Yiyecek parçaları veya sıçrayarak fırın yüzeylerine veya tabanına yapışan yağlar, boyanın hasar görmesine yol açabilir ve fırının verimini azaltır.

12. Çalışma sırasında (özellikle buz çözme işlemi yapılırken) bir "çıtırtı" sesi fark edebilirsiniz.
Nedeni: Elektrik çıkış gücü değiştiğinde bu ses normaldir.

13. Mikrodalga fırın boş olarak çalıştırıldığında, güvenlik için güç otomatik olarak kesilecektir. Normal olarak, 30 dakika bekledikten sonra fırını çalıştırabilirsiniz.

BEBEK MAMASININ ISITILMASI

BEBEK MAMASI:

Derin bir seramik tabağa boşaltınız. Plastik kapakla kapatınız. Isıtmadan sonra iyice karıştırınız! Servis yapmadan önce 2-3 dakika bekleyiniz. Tekrar karıştırınız ve sıcaklığı kontrol ediniz. Tavsiye edilen servis sıcaklığı: 30-40 °C.

BEBEK SÜTÜ:

Sütü sterilize bir cam şişeye boşaltınız. Ağzını kapatmadan ısıtınız. Kesinlikle ağzında emzikle birlikte ısıtmayınız; çünkü aşırı ısınma durumunda şişe patlayabilir. Bekleme süresinden ve servisten önce iyice çalkalayınız! Bebeğe vermeden önce sütün veya mamanın sıcaklığını her zaman dikkatlice kontrol ediniz. Tavsiye edilen servis sıcaklığı yaklaşık 37 °C'dir.

UYARI:

Yanmayı önlemek için bebek mamasının özellikle dikkatli bir şekilde kontrol edilmesi gerekir.
Isıtma için kılavuz olarak bir sonraki tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanınız.

Pişirme kılavuzu (devam)

ISITMA

Mikrodalga fırınınız, yiyecekleri geleneksel bir fırın için gereken sürenin bir kesiti kadar kısa bir sürede ısıtır.
Aşağıdaki tabloda verilen güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini bir kılavuz olarak kullanınız. Tablodaki süreler, yaklaşık +18 ila 20 °C'lik oda sıcaklığına sahip su veya yaklaşık +5 ila +7 °C'lik bir sıcaklığa sahip olan soğutulmuş bir yiyecek içindir.

Düzenleme ve sarma
Büyük et parçaları gibi maddeleri ısıtmaktan kaçınınız – bunlar, orta kısımları tamamen ısınıncaya kadar aşırı pişerek kuruyabilir. Küçük parçaların ısıtılması daha başarılı olacaktır.

Güç seviyeleri ve karıştırma
Bazı yiyeceklerin 600 W, 450 W, hatta 300 W güç kullanılarak ısıtılması gerekirken, bazı yiyecekler 800 W güç kullanılarak ısıtılabilir.
Yol gösterme için tabloya bakınız. Genel olarak, eğer yiyecek hassassa büyük miktarlarda veya çok kısa sürede ısınacak bir yiyecekse (örneğin, kıymalı turtalar) düşük bir güç seviyesi kullanarak ısıtılması daha iyidir.
En iyi sonucu almak için, ısıtma sırasında iyice karıştırınız veya çeviriniz. Mümkün olduğunda, servis yapmadan önce tekrar karıştırınız.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösteriniz. Sıvıların kaynayarak taşmasını ve olası haşlanmayı önlemek için, ısıtmadan önce, ısıtma sırasında ve ısıtmadan sonra karıştırınız. Bekleme süresi esnasında mikrodalga fırın içerisinde tutunuz. Sıvı gıdaların içerisine plastik bir kaşık veya bir cam çubuk konulması tavsiye edilir. Yiyeceği aşırı ısıtmaktan (ve dolayısıyla bozmaktan) kaçınınız.
Eğer gerekiyorsa, pişirme süresini göz ardı ederek ekstra pişirme süresi ilave etmek tercih edilebilir.

Isıtma ve bekleme süreleri
Yiyeceği ilk defa pişirirken – ileride başvurmak üzere – kullanılan zamanı not almak yardımcı olacaktır.
Her zaman, ısıtılan yiyeceğin tamamen ısınmasını sağlayınız.
Yiyeceği ısıttıktan sonra – sıcaklığın eşit olarak dağılmasına izin vermek için – kısa bir süre beklemesine izin veriniz.
Isıtmadan sonra tavsiye edilen bekleme süresi, tabloda başka bir süre tavsiye edilmediği sürece 2-4 dakikadır.
Sıvı gıdaları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösteriniz. Aynı zamanda güvenlik uyarıları bölümüne bakınız.

SIVI GIDALARIN ISITILMASI

Sıcaklığın eşit olarak dağılmasına izin vermek için, her zaman fırını kapattıktan sonra en az 20 saniye bekleyiniz. Eğer gerekiyorsa, ısıtma sırasında karıştırınız ve ısıtma sonrasında HER ZAMAN karıştırınız. Kaynayarak taşmayı ve olası haşlanmayı önlemek için içeceklerin içerisine bir kaşık veya cam çubuk konulmalı ve ısıtmadan önce ve sonra karıştırılmalıdır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

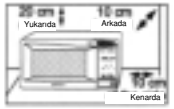
Yiyecek, plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden yapılmış atılabilir kaplar içerisinde ısıtıldığında, pişirme sırasında zaman zaman fırını kontrol etmeniz gerekir.

DİKKAT

Küçük çocukların mikrodalga fırını kullanmasına veya fırınla oynamasına **KESİNLİKLE** izin verilmemelidir. Aynı zamanda, fırın çalışırken gözetimsiz olarak fırının yakınında bırakılmamalıdır. Çocukların ilgisini çeken maddeler, fırının üzerine konmamalı veya saklanmamalıdır.

Mikrodalga Fırınınızın Montajı

Fırını, ağırlığını emniyetli bir şekilde taşıyacak güçte yatay ve düzgün bir yüzey üzerine yerleştiriniz.



1. Fırınınızı yerleştirirken, arkasında ve kenarlarında en az 10 cm ve üzerinde 20 cm mesafe bırakarak, uygun havalandırma alanı sağlayınız.

2. Fırının içindeki bütün ambalaj malzemelerini çıkarınız. Silindir halkasını ve döner tablayı takınız. Döner tablanın rahatça dönüp dönmediğini kontrol ediniz.

3. Fırın, fişe ulaşılabilecek şekilde yerleştirilmelidir.

- Hava deliklerini kesinlikle engellemeyiniz; fırın aşırı ısınarak otomatik olarak kendisini **kapatabilir.** Böyle bir durumda, fırın yeterince soğutuluncaya kadar çalışmaz halde kalacaktır.
- Kendi güvenliğiniz için, kabloyu 3-iğneli 230 Volt, 50 Hz, AC topraklı sokete takınız. Eğer bu cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, özel bir kabloyla (1SHENG SP022, KDK KKP4819, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3) değiştirilmelidir. Kabloyu değiştirmek için bayinize başvurunuz. Elektrik kablosu, İSRAİL için PENCON (ZD16A), GÜNEY AFRICA için APEX LEADS SA16 ve NIJERYA, GANA, KENYA ve BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ için PENCON(UD13A1)'dir.
- Mikrodalga fırını, geleneksel bir fırın veya radyatörün yakını gibi sıcak veya ıslak ortamlara **yerleştirmeyiniz.** Fırının elektrik besleme spesifikasyonlarına uyulmalı ve kullanılan uzatma kabloları, fırınla birlikte verilen güç kablosuyla aynı standartta olmalıdır. Mikrodalga fırınınızı ilk defa kullanmadan önce, iç kısmını ve kapak mührünü ıslak bir bezle siliniz.

Pilav ve makarna için pişirme kılavuzu

Pilav: Büyük bir kapaklı prex camı kase kullanınız – pirincin hacmi, pişirme sırasında iki katına çıkar. Kapatarak pişiriniz.
Pişirme süresi bittikten sonra, bekleme süresinden önce karıştırınız ve tuz, baharat ve tereyağını ilave ediniz.
Uyarı: Pişirme işlemi tamamlandığında pirinç suyun tamamını emmiş olmayabilir.

Makarna: Büyük bir kapaklı pireks camı kase kullanınız. Kaynar su ve bir parça tuz ilave ettikten sonra iyice karıştırınız. Ağzını kapatmadan pişiriniz.
Pişirme sırasında ve sonrasında ara sıra karıştırınız. Bekleme süresi esnasında ağzını kapatınız ve daha sonra suyunu tamamen süzünüz.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	Talimatlar
Beyaz pirinç (yarı kaynatılmış)	250g	800 W	17 - 18	5	**500 ml soğuk su ilave ediniz.**
Kahverengi pirinç (yarı kaynatılmış)	250g	800 W	22 - 23	5	**500 ml soğuk su ilave ediniz.**
Kahverengi pirinç	250g	800 W	22 - 23	10	**600 ml soğuk su ilave ediniz.**
Karışık pirinç (pirinç + yabani pirinç)	250g	800 W	18 - 19	5	**500 ml soğuk su ilave ediniz.**
Karışık tahıl (pirinç + buğday)	250g	800 W	19 - 20	5	**400 ml soğuk su ilave ediniz.**
Makarna	250g	800 W	11 - 12	5	**1000 ml sıcak su ilave ediniz.**

Pişirme kılavuzu (devam)

Taze sebzeler için pişirme kılavuzu

Uygun bir kapaklı prex camı kase kullanınız. Değişik bir su miktarı tavsiye edilmedikçe, her 250 g için 30-40 ml (2-3 yemek kaşığı) soğuk su ilave ediniz – tabloya bakınız. Kapalı olarak minimum süre için pişiriniz – tabloya bakınız. Tercih ettiğiniz sonucu elde etmek için pişirmeye devam ediniz. Pişirme sırasında ve pişirmeden sonra bir defa karıştınız. Tuz, baharat veya tereyağını pişirdikten sonra ilave ediniz. 3 dakikalık bekleme süresi esnasında kaplayınız.

Tavsiye: Taze sebzeleri keserek düzgün boyutlu parçalara ayırınız. Sebzeler ne kadar küçük parçalara ayrılırsa o kadar çabuk pişecektir.

Bütün taze sebzeler tam mikrodalga gücü (800W) kullanılarak pişirilmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	Talimatlar
Brokoli	250g 500 g	4½ - 5 8 - 8½	3	Düzgün boyutlu küçük parçalara ayırınız. Sapları orta kısma getiriniz.
Brüksel lahanası	250g	6 - 7	3	60-75 ml (5-6 çay kaşığı) su ilave ediniz.
Havuç	250g	4½ - 5	3	Havuçları düzgün boyutlu dilimlere ayırınız.
Karnabahar	250g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Düzgün boyutlu küçük parçalara ayırınız. Büyük parçaları ikiye kesiniz. Sapları orta kısma getiriniz.
Kabak	250g	3½ - 4	3	Kabakları dilimleyiniz. 30 ml (2 yemek kaşığı) su veya bir top tereyağı ilave ediniz. Yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Patlıcan	250g	4½ - 5	3	Patlıcanları küçük dilimlere ayırınız ve üzerine bir yemek kaşığı limon suyu serpiniz.
Pırasa	250g	5 - 5½	3	Pırasaları kalın dilimler halinde kesiniz.
Mantar	125g 250g	1½ - 2 3½ - 4	3	Küçük tam veya dilimlenmiş mantarları hazırlayınız. Su ilave etmeyiniz. Üzerine limon suyu serpiniz. Tuz ve biber ilave ediniz. Servis yapmadan önce suyunu süzünüz.
Soğan	250g	5½ - 6	3	Soğanları dilimleyiniz veya ikiye kesiniz. Sadece 15 ml (1 yemek kaşığı) su ilave ediniz.
Biber	250g	4½ - 5	3	Biberi keserek küçük dilimlere ayırınız.
Patates	250g 500 g	4½ - 5½ 8 - 9	3	Soyulan patatesleri tartınız ve benzer boyutlu iki veya dört parçaya kesiniz.
Şalgam	250g	5 - 5½	3	Şalgamları küçük küpler halinde doğrayınız.

Zamanın ayarlanması (M1733N)

Mikrodalga fırınınız dahili bir saate sahiptir. Zaman, 24-saatlik veya 12-saatlik formatta görüntülenebilir. Aşağıdaki durumlarda saatin ayarlanması gerekir:

- ***Mikrodalga fırını ilk defa kullanmaya başlarken***
- ***Bir elektrik kesintisinden sonra***

Yaz ve kış saati uygulamaları için saati ayarlamayı unutmayınız.

1. **Zamanı**
   24-saatlik formatta görüntülemek için, **düğmesine** bir defa,
   12-saatlik formatta görüntülemek için, iki defa basınız.

2. **h** düğmesini kullanarak saati ve **min** düğmesini kullanarak dakikayı ayarlayınız.

3. Doğru zaman görüntülendiğinde, saati başlatmak için düğmesine basınız.
   Sonuç: Mikrodalga fırın kullanılmadığında bile, zaman görüntülenir.

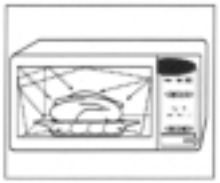
Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır?

Mikrodalgalar yüksek-frekanslı elektromanyetik dalgalardır. Açığa çıkan enerji, yiyeceğin şeklini veya rengini değiştirmeden pişirilmesine veya ısıtılmasına olanak verir.

Mikrodalga fırınınızı:

- ***Dondurulmuş yiyeceklerin buzunu çözme,***
- ***Hızlı ısıtma ve***
- ***Pişirme amacıyla kullanabilirsiniz.***

Pişirme prensibi



1. Magnetron (mikrodalga osilatör tüpü) tarafından üretilen mikrodalgalar, döner tabla üzerinde dönen yiyeceğe üniform bir şekilde dağıtılır. Böylece yiyecek eşit şekilde pişirilir.
2. Mikrodalgalar, yiyecek tarafından yaklaşık 2.5 cm'lik derinliğe kadar emilir. Isı yiyecek içinde dağıldıkça pişirme devam eder.
3. Pişirme süreleri kullanılan alıcıya ve yiyeceğin özelliklerine göre değişir:
   - Miktar ve yoğunluk
   - Su içeriği
   - Başlangıç sıcaklığı (dondurulmuş veya normal)

☛ Yiyeceğin orta kısmı ısı yayılmasıyla piştiğinden, yiyeceği fırından çıkardığınızda bile pişme devam eder. Dolayısıyla,
- Yiyeceğin tam ortasına kadar düzgün pişirme ve
- Yiyeceğin her tarafında aynı sıcaklık sağlamak için, yemek tariflerinde ve bu kılavuzda belirtilen bekleme sürelerine uyulmalıdır.

<u>Dondurulmuş sebzeler için pişirme kılavuzu</u>

Uygun bir kapaklı prex camı kase kullanınız. Kapatarak minimum süre için pişiriniz – tabloya bakınız. İstediğiniz sonucu elde etmek için pişirmeye devam ediniz.
Pişirme sırasında iki defa ve pişirdikten sonra bir defa karıştırınız. Tuz, baharat veya tereyağını pişirdikten sonra ilave ediniz. Bekleme süresi esnasında sarınız.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	Talimatlar
Ispanak	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	**15 ml (yemek kaşığı) soğuk su ilave ediniz.**
Brokoli	300g	600 W	9½ - 10½	2 - 3	**15 ml (yemek kaşığı) soğuk su ilave ediniz.**
Bezelye	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	**15 ml (yemek kaşığı) soğuk su ilave ediniz.**
Yeşil fasulye	300g	600 W	10 - 11	2 - 3	**15 ml (yemek kaşığı) soğuk su ilave ediniz.**
Karışık sebze (havuç/bezelye/mısır)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	**15 ml (yemek kaşığı) soğuk su ilave ediniz.**
Karışık sebzeler (Çin usulü)	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	**15 ml (yemek kaşığı) soğuk su ilave ediniz.**

Pişirme Kılavuzu

MİKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi yiyeceğe nüfuz eder ve yiyeceğin içerisindeki su, yağ ve şeker tarafından çekilerek emilir.
Mikrodalgalar, yiyecek içerisindeki moleküllerin hızlı bir şekilde hareket etmesine yol açar. Moleküllerin hızlı hareketi tarafından yaratılan sürtünme ısısı, yiyeceği pişirir.

PİŞİRME

Mikrodalga ile pişirme için pişirme kapları:
Pişirme kabı, maksimum verim için mikrodalga enerjisinin içinden geçmesine izin vermelidir. Mikrodalgalar, paslanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metaller tarafından yansıtılır; ancak seramik, cam, porselen, plastik, kağıt ve ahşaba nüfuz edebilir. Dolayısıyla, yiyecekler kesinlikle metal kaplar içerisinde pişirilmemelidir.

Mikrodalga ile pişirmek için uygun yiyecekler:
Taze veya dondurulmuş sebzeler, meyve, makarna, pilav, hububatlar, fasulye, balık ve et gibi birçok yiyecek türü mikrodalga fırında pişirmek için uygundur. Aynı zamanda soslar, sütlü soslar, çorbalar, pudingler, reçeller ve çeşniler de mikrodalga fırında pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga fırın, normal bir ocakta pişirilen bütün yiyecekler için idealdir. Örneğin, tereyağı veya çikolata eritilmesi (tavsiyeler, teknikler ve ipuçlarının bulunduğu bölüme bakınız).

Pişirme sırasında kaplama
Su, buharlaşarak yükseldiğinden ve pişirme işlemine katkıda bulunduğundan, pişirme sırasında yiyeceğin kaplanması çok nemlidir. Yiyecekler, değişik şekillerde kaplanabilir: örneğin, bir seramik levha, plastik kapak veya mikrodalgaya uygun bir sarma filmi kullanmak suretiyle.

Bekleme süreleri
Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, ısının yiyeceğe düzgün olarak dağılmasına izin vermek için bekleme süresi önemlidir.

Fırının Doğru Şekilde Çalıştığının Kontrol Edilmesi

Aşağıdaki basit işlem, fırınınızın her zaman doğru şekilde çalıştığını kontrol etmenize olanak verir.

İlk önce, döner tabla üzerine bir kase su yerleştiriniz. Daha sonra, kapağı kapatınız.

Model M1733N

1. düğmesine basınız ve **1min** düğmesine gerektiği kadar basarak zamanı 4-5 dakikaya ayarlayınız.

2. ◈ düğmesine basınız.
   Sonuç: Fırın, suyu 4 ila 5 dakika ısıtır.
   Su, kaynamalıdır.

Model M1713N

1. **PİŞİRME GÜCÜ KONTROL** düğmesini çevirerek güç seviyesini maksimuma ayarlayınız.

2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek zamanı 4 ila 5 dakikaya ayarlayınız.
   Su, kaynamalıdır.

Fırının fişi uygun bir prize takılmalıdır. Döner tabla, fırında yerine oturmuş olmalıdır. Eğer maksimum dışında bir güç seviyesi kullanılırsa, suyun kaynaması daha uzun sürer.

Şüpheli Bir Durum veya Problem Olması Durumunda Yapılması Gerekenler

Eğer aşağıda listelenen problemlerden herhangi biriyle karşılaşırsanız, verilen çözümleri deneyiniz.

◆ Aşağıdakiler normaldir.
- Fırın içerisinde buhar yoğuşması
- Kapak ve dış muhafaza çevresinde hava akışı
- Kapak ve dış muhafaza çevresinde ışık yansıması
- Kapak veya havalandırma deliklerinin etrafında buhar çıkışı

◆ ⏀ düğmesine basıldığında fırın çalışmıyor (M1733N).
- Kapı iyice kapanmış mı?

◆ ZAMANLAYICI düğmesi çevrildiğinde fırın çalışmıyor (M1713N).
- Kapı iyice kapanmış mı?

◆ Yiyecek hiç pişmiyor.
- Zamanlayıcıyı doğru şekilde ayarladınız ve/veya ⏀ düğmesine bastınız mı? (M1733N)
- Zamanlayıcıyı doğru şekilde ayarladınız mı? (M1713N)
- Kapak kapalı mı?
- Elektrik devresinin aşırı yüklenmesi nedeniyle bir sigorta atmış veya bir devre kesici tetiklenmiş olabilir mi?

◆ Yiyecek aşırı veya yetersiz pişiyor.
- Yiyecek tipi için uygun pişirme süresi ayarlandı mı?
- Uygun güç seviyesi seçildi mi?

◆ Fırının içinde kıvılcım ve çatlama oluşuyor (elektrik atlaması).
- Metal süslemeleri olan bir tabak mı kullandınız?
- Fırının içerisinde çatal veya başka bir metal eşya mi bıraktınız?
- Alüminyum folyo, fırının iç yüzeylerine çok mu yakın?

◆ Fırın, radyo veya televizyonda parazitlenmeye neden oluyor.
- Fırın çalışırken radyo veya televizyonda hafif parazitlenme gözlenebilir. Bu normaldir. Bu problemi çözmek için, fırınınızı radyo, televizyon veya antenlerden uzağa yerleştiriniz.
- Fırının mikroişlemcisi tarafından parazit algılanması durumunda, gösterge sıfırlanabilir. Bu problemi çözmek için, fırının fişini prizden çekerek tekrar takınız. Zamanı ayarlayınız (M1733N)

Eğer yukarıdaki yöntemlerle problemi çözemezseniz, bayinizle veya SAMSUNG satış-sonrası servisiyle temasa geçiniz.

Kağıt • Tabak, bardak, peçete ve mutfak kağıdı	✓	Kısa pişirme süreleri ve ısıtma için. Aynı zamanda aşırı nemi emmek için de kullanılır.
• Geri dönüşümlü kağıt.	✗	Elektrik atlamasına neden olabilir.
Plastik • Kaplar	✓	Özellikle ısıya-dayanıklı termoplastik ise. Diğer bazı plastikler, yüksek sıcaklıklarda eğrilebilir veya rengini kaybedebilir. Melamin plastik kullanmayınız.
• Sarıcı film	✓	Nemi tutmak için kullanılabilir. Gıdaya temas etmemelidir. Sıcak buhar çıkışı olacağından, filmi çıkarırken dikkat ediniz.
• Dondurucu torbaları	✓ ✗	Sadece kaynayabilir veya fırına-dayanıklı olması durumunda. Hava geçirmez olmamalıdır. Eğer gerekiyorsa bir çatalla deliniz.
Mumlu veya yağ geçirmez kağıt	✓	Nemi tutmak ve sıçramayı önlemek için kullanılabilir.

Pişirme Kapları Kılavuzu

Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgalar kullanılan tabak tarafından yansıtılmadan veya emilmeden yiyeceğe nüfuz edebilmelidir.

Bu nedenle, pişirme kabını seçerken dikkat edilmelidir. Eğer pişirme kabı üzerinde mikrodalga için güvenli olduğunu belirten işaret (microwave-safe) varsa, kaygılanmanıza gerek yoktur. Aşağıdaki tabloda çeşitli pişirme kabı tipleri listelenmiş ve mikrodalga fırında nasıl kullanılacakları belirtilmiştir.

Pişirme kabı	Mikrodalga için güvenli	Yorumlar
Alüminyum folyo	✓ ✗	Aşırı pişebilecek bölgeleri korumak için küçük miktarlarda kullanılabilir. Folyonun fırın yüzeyine çok yakın olması veya çok fazla folyo kullanılması durumunda elektrik atlaması oluşabilir.
Browning tabağı	✓	Sekiz dakikadan uzun bir süre ön ısıtma yapmayınız.
Porselen ve seramik	✓	Porselen, çanak çömlek, cilalı seramik ve ince porselen, metal süslemesi olmadığı sürece genel olarak uygundur.
Atılabilir polyester karton tabaklar	✓	Bazı Dondurulmuş gıdalar, bu tabaklarda ambalajlanır.
Fast-food ambalajı		
• Polistiren bardaklar ve kaplar	✓	Yiyeceği ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma polistirenin erimesine neden olabilir.
• Kağıt torbalar veya gazete	✗	Alev alabilir.
• Geri dönüşümlü kağıt veya metal süslemeli cam kaplar	✗	Elektrik atlamasına neden olabilir.
Cam kaplar		
• Fırından-masaya kaplar	✓	Metal süslemesi olmadığı sürece kullanılabilir.
• İnce cam kaplar	✓	Yiyecekleri veya sıvı gıdaları ısıtmak için kullanılabilir. Ani ısınma durumunda ince bardaklar kırılabilir veya çatlayabilir.
• Cam kavanozlar	✓	Kapağı çıkarılmalıdır. Sadece ısıtma için uygundur.
Metal		
• Tabaklar	✗	Elektrik atlamasına veya yangına neden olabilir.
• Dondurucu torba bağları	✗	

Pişirme / Isıtma

Aşağıdaki prosedür, yiyeceklerin nasıl pişirileceğini veya ısıtılacağını açıklamaktadır. Fırının başından ayrılmadan önce, HER ZAMAN pişirme ayarlarınızı kontrol ediniz.

İlk olarak, yiyeceği döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.

Model: M1733N

1. düğmesine basınız.
Sonuç: 800W (maksimum pişirme gücü) göstergeleri görüntülenir:
Karşılık gelen güç seviyesi görüntüleninceye kadar düğmesine basarak, uygun güç seviyesini seçiniz. 10. sayfada bulunan güç seviyesi tablosuna bakınız.

2. **10min, 1min** ve **10s** düğmelerine basarak pişirme süresini ayarlayınız.

3. ◈ düğmesine basınız.
Sonuç: Fırının lambası yanar ve döner tabla dönmeye başlar.
Pişirme işlemi başlar ve işlem tamamlandığında fırın dört defa "bip" sesi verir.

☛ Mikrodalga fırını, içi boş iken asla çalıştırmayınız.

✉ Eğer bir yemeği kısa bir süre için maksimum güçte (800W) pişirmek isterseniz, sadece her 30 saniyelik pişirme süresi için **+30s** düğmesine bir defa basınız. Fırın derhal çalışır.

Model: M1713N

1. **PİŞİRME GÜCÜ KONTROL** düğmesini çevirerek, güç seviyesini maksimuma ayarlayınız **(MAKSİMUM GÜÇ: 800 W)**.

2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek zamanı ayarlayınız.
Sonuç: Fırının lambası yanar ve döner tabla dönmeye başlar.

☛ Mikrodalga fırını, içi boş iken asla çalıştırmayınız.

✉ Pişirme sırasında **PİŞİRME GÜCÜ KONTROL** düğmesini çevirerek güç seviyesini değiştirebilirsiniz.

Güç Seviyeleri

Aşağıdaki güç seviyeleri arasından seçim yapabilirsiniz.

Güç seviyesi	Çıkış	
	M1733N	**M1713N**
YÜKSEK	800 W	800 W
ISITMA	-	700 W
ORTA YÜKSEK	600 W	600 W
ORTA	450 W	450 W
ORTA DÜŞÜK	300 W	300 W
DEFROST (↓↓)	180 W	180 W
DÜŞÜK	100 W	100 W

- Eğer daha yüksek bir güç seviyesi seçerseniz, pişirme süresinin azaltılması gerekir.
- Daha düşük bir güç seviyesi seçerseniz, pişirme süresinin uzatılması gerekir.

7. ◇ düğmesine basınız.

Sonuç: Üç mod [buz çözme ve pişirme (I, II)] seçilir. Seçtiğiniz defrost moduna göre, fırın defrost işleminin yarısına geldiğinde, yiyeceği ters çevirmenizi hatırlatmak için “bip” sesi verebilir.

- Pişirme işlemi tamamlandığında, fırın dört defa “bip”sesi verir.

Çok Kademeli Pişirme (M1733N)

Mikrodalga fırınınız, yiyecekleri üç kademede pişirecek şekilde programlanabilir.

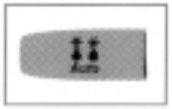
Örnek: Yiyeceğin buzunu çözmek ve fırını her aşamadan sonra tekrar ayarlamak zorunda kalmadan pişirmek isteyebilirsiniz. Böylece, üç kademede örneğin 500g'lık bir balığın buzunu çözebilir ve pişirebilirsiniz:

- ***Buz çözme***
- ***Pişirme-I***
- ***Pişirme-II***

Çok kademeli pişirmede, iki ve üç kademe ayarı yapabilirsiniz.

Eğer üç kademe ayarlarsanız, ilk kademe buz çözme işlemi olmak zorundadır.

Son kademeyi ayarlamadan ⏀ düğmesine basmayınız.



1. Auto ( ) düğmesine basınız.

2. 100g düğmesine gerektiği kadar basarak ağırlığı ayarlayınız (örneğin, 500g).

3. düğmesine basınız.
Mikrodalga modu(I):
; eğer gerekirse, düğmesine tekrar bir veya daha fazla basarak güç seviyesini ayarlayınız (örneğin, 600W)

4. 10min, 1min ve **10s** düğmelerine gerektiği kadar basarak pişirme süresini ayarlayınız (örneğin, 4 dakika).

5. düğmesine basınız.
Mikrodalga modu(II):
; eğer gerekirse, düğmesine tekrar bir veya daha fazla basarak güç seviyesini ayarlayınız (örneğin, 450W)

6. 10min, 1min ve **10s** düğmelerine gerektiği kadar basarak pişirme süresini ayarlayınız (örneğin, 5 dakika).

Pişirmenin Durdurulması

Yiyeceği kontrol etmek için, pişirmeyi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

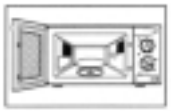
Model: M1733N

1. Pişirmeyi geçici olarak durdurmak için;
Kapağı açınız.
Sonuç: Pişirme işlemi durur. Pişirmeyi tekrar başlatmak için, kapağı kapatınız ve ⏀ düğmesine tekrar basınız.

2. Pişirmeyi tamamen durdurmak için;
düğmesine basınız.
Sonuç: Pişirme işlemi durur.
Pişirme ayarlarını iptal etmek isterseniz, **İptal** ( ) düğmesine basınız.

Sadece **İptal** ( ) düğmesine basmak suretiyle, pişirmeyi başlatmadan önce istediğiniz ayarı iptal edebilirsiniz.

Model: M1713N



1. Pişirmeyi geçici olarak durdurmak için;
Kapağı açınız
Sonuç: Pişirme işlemi durur. Pişirmeyi tekrar başlatmak için, kapağı kapatınız.

2. Pişirmeyi tamamen durdurmak için;
ZAMANLAYICI düğmesini çevirerek "0" konumuna getiriniz.

Pişirme Süresinin Ayarlanması

Model: M1733N

İlave edilecek her 30 saniye için +30s düğmesine bir defa basmak suretiyle pişirme süresini artırabilirsiniz.

İlave edilecek her 30 saniye için **+30s** düğmesine bir defa basınız.

Model: M1733N

ZAMANLAYICI düğmesini çevirerek kalan pişirme süresini ayarlayınız.

Otomatik Defrost Ayarları (M1733N)

Buz çözme işleminden önce bütün ambalaj malzemelerini çıkarınız.
Dondurulmuş yiyecekleri döner tabla üzerine yerleştiriniz.
"Bip" sesini duyduğunuzda yiyeceği ters çeviriniz.
Otomatik buz çözme işlemi tamamlandıktan sonra, işleme karşılık gelen bekleme süresine uyunuz.

Yiyecek	Porsiyon	Bekleme Süresi	Tavsiye
Kırmızı et Beyaz et Balık	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60 dak. 20-60 dak. 20-50 dak.	Kenarları alüminyum folyo ile kaplayınız. Fırın "bip" sesi verdiğinde yiyeceği ters çeviriniz.

Yiyeceğin buzunu manuel olarak çözmek isterseniz, 180W'lık bir güç seviyesiyle defrost fonksiyonunu seçiniz. Manuel defrost ve defrost süresi hakkında daha ayrıntılı bilgi için, sayfa 20'ye bakınız.

Manuel Defrost İşlemi (M1733N)

- ***Defrost özelliği, kırmızı et, beyaz et ve balığın buzunu çözmenize olanak verir.***
  İl önce, dondurulmuş yiyeceği döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.

1. **PİŞİRME GÜCÜ KONTROL** düğmesini çevirerek (180W) konumuna getiriniz.

2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek uygun zamanı seçiniz.
   Sonuç. Buz çözme işlemi başlar.

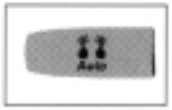
Sadece mikrodalga için güvenli olan kapları kullanınız.

Otomatik Defrost Özelliğinin Kullanılması (M1733N)

Otomatik defrost özelliği, kırmızı et, beyaz et veya balığın buzunu çözmenize olanak verir. Buz çözme süresi ve güç seviyesi otomatik olarak ayarlanır. Yapmanız gereken, sadece programı ve ağırlığı seçmektir.

Sadece mikrodalga için güvenli olan kapları kullanınız.

İlk önce, dondurulmuş yiyeceği döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.



1. **Auto** (...) düğmesine basınız.
   Sonuç: simgesi görüntülenir.

2. **100g** düğmesine basarak yiyecek ağırlığını seçiniz.
   Maksimum 1500g'a kadar ağırlık ayarı yapmak mümkündür.

3. ⏀ düğmesine basınız.
   Sonuç:
   - Buz çözme işlemi başlar.
   - Fırın, buz çözme işleminin ortasında, yiyeceği ters çevirmenizi hatırlatmak üzere "bip" sesi verir.
   - Buz çözme işlemini bitirmek için ⏀ tuşuna tekrar basınız.

Yiyeceğin buzunu aynı zamanda manuel olarak ta çözebilirsiniz. Bunu yapmak için, 180W güç seviyesiyle mikrodalga pişirme/ısıtma fonksiyonunu seçiniz. Ayrıntılı bilgi için, sayfa 9'da bulunan "Pişirme/Isıtma" başlıklı bölüme bakınız.

Hızlı Isıtma Özelliğinin Kullanılması

Model: M1733N

Hızlı ısıtma özelliğiyle, pişirme süresi otomatik olarak ayarlanır ve ⏀ düğmesine basmak zorunda kalmazsınız. Uygun Hızlı Isıtma düğmesine gereken sayıda basmak suretiyle porsiyonların sayısını ayarlayabilirsiniz.

İlk önce, yiyeceği döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.

İstediğiniz Hızlı Isıtma düğmesine gereken sayıda basınız.
Sonuç: Pişirme işlemi yaklaşık iki saniye sonra başlar. Pişirme işlemi tamamlandığında:
1) Fırın dört defa "bip" sesi verir.
2) 3 defa son hatırlatıcı "bip" sinyal sesi verilir (dakika başı).
3) Geçerli zaman tekrar görüntülenir.

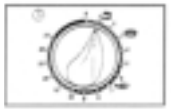
Örnek: Bir fincan kahveyi ısıtmak için düğmesine bir defa basınız. Sayfa 22'deki tabloya bakınız.

Sadece mikrodalga için güvenli olan kapları kullanınız.

Model: M1713N

- ***İlk önce, yiyeceği döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.***

1. **PİŞİRME GÜCÜ KONTROL** düğmesini çevirerek Maksimum Güce ayarlayınız.



2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek hızlı ısıtmayı seçiniz. (içecekler veya çorba/sos, taze sebzeler).

Sadece mikrodalga için güvenli olan kapları kullanınız.

Hızlı Isıtma Ayarları

Model: M1733N

Aşağıdaki tabloda çeşitli Hızlı Isıtma Programları, miktarlar, bekleme süreleri ve uygun tavsiyeler verilmektedir.

Düğme	Yiyecek	Servis Ölçeği	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
	Hazır yemek (soğuk)	300-350g 400-450g	3 dakika	Bir seramik tabak üzerine koyunuz ve mikrodalga filmle sarınız. Bu program, 3 bileşenden oluşan yemekler(örneğin, soslu et, sebzeler ve patates, pilav veya makarna gibi yan yemekler) için uygundur.
	İçecekler (kahve, süt, çay, oda sıcaklığında su)	150 ml (1 bardak) 250 ml (1 kupa)	1-2 dakika	Bir seramik bardağa doldurunuz ve ağzı açık olarak pişiriniz. Bardağı (150 ml) veya kupayı (250 ml) döner tablanın ortasına yerleştiriniz. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatli bir şekilde karıştırınız.
	Hazır yemek (dondurulmuş)	300-350g 400-450g	4 dakika	Dondurulmuş hazır yemeği alarak, tabağın mikrodalga için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Hazır yemeğin ambalajını deliniz. Dondurulmuş hazır yemeği ortaya yerleştiriniz. Bu program, 3 bileşenden oluşan dondurulmuş hazır yemekler (örneğin, soslu et, sebzeler ve patates, pilav veya makarna gibi bir yan yemek) için uygundur

Model: M1713N

Hızlı Isıtma ve Pişirme Özelliğiyle yiyecekleri pişirirken veya ısıtırken uyulması gereken tavsiyeler.

Sembol	Yiyecek	Servis Ölçeği	Pişirme Süresi	Bekleme Süresi
	İçecekler	150 ml	1 dak. 10 sn.	1-2 dak.
	Çorba/Sos (soğuk)	200-250 ml	3 dak.	2-3 dak.
	Taze sebzeler	300-350 g	6 dak. 40 sn.	3 dak.